



## DEGUSTACIÓN

- Apariencia : Colores de la gama de los rojos violáceos. Con brillo e intensidad característicos.
- Aromas : Notas verdes como el pimentón.
- Boca : Predominan los sabores a betarragas , tierras húmedas , frutas cocidas y verduras como pimentón rojo y verde.

## CARACTERÍSTICAS

- Composición Varietal : 100% Carmenere.
- Viñedo : Fundo San Gabriel, San Javier.
- Denominación de origen : Valle del Maule.
- Sistema de Conducción : Espaldera.
- Tipo de suelo : Franco Arenoso.
- Edad de Viñedos : 15 años.
- Rendimiento : 8 -9 tons / ha.
- Fecha de cosecha : Fines de Abril.
- Tipo de cosecha : Manual

## LOGÍSTICA

- Capacidad Botella : 750 ml.
- Botellas por Caja : 12
- Peso bruto caja : 15,9

## ANÁLISIS

- Alcohol : 12,8%
- pH : 3,7
- Acidez Total (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4,5 gr / lt

## DESCRIPCIÓN

Esta uva es emblemática de Chile, son cosechadas manualmente y su fermentación se realiza lenta y a temperaturas no superiores a 27 grados .De este modo el cepaje carmenere se desarrolla en toda su plenitud de aromas , color ,taninos etc.

